

م ق م : ٢٠٠٥/١٦٤١

اللبن المطعم المحلى

المعقم بالطريقة اللحظية

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٨٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٦٤١ / ٢٠٠٥الخاصة بـ " اللبن المطعم المحلىالمعقم بالطريقة اللحظية " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٣

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

اللبن المطعم المحلى
المعقم بالطريقة اللحظية

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية اللازم توافرها فى اللبن المطعم المحلى بالسكر والمعقم بالطريقة اللحظية وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

هو اللبن المعد من اللبن الطبيعى الطازج أو المعاد تكوينه أو المسترجع والمحلى بالسكر والمضاف إليه أجزاء أو عصائر أو مركزات الفاكهة الطبيعية و المجنس والمعقم بالطريقة اللحظية والمعبأ فى عبوات معقمة.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون تعقيم اللبن بإحدى طرق التعقيم اللحظية المعتمدة مع مراعاة عدم تداول المنتج إلا بعد اجتياز العينة الممثلة لاختبار قوة الحفظ.

٣/ ٢ يكون المنتج خالياً من عيوب الطعم والرائحة والمظهر.

٣/ ٣ يكون المنتج خالياً من المواد الغريبة والشوائب.

٣/ ٤ تكون السكريات الطبيعية هى المادة المستعملة فى التحلية.

٣/ ٥ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس).

٣/ ٦ تكون الخامات الداخلة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.

٣/ ٧ يتم الإنتاج بالمصانع المرخص لها بذلك.

٣/ ٨ لاتزيد نسبه حموضة المنتج على ٠,٢٥٪ محسوبة كحمض لاكتيك.

٣/ ٩ بعد تحضين عبوة المنتج لمدة اسبوع على ٣٧ °س لا يزيد عدد المستعمرات الميكروبية على ١٠ خلايا لكل جرام بطريقة العد القياسى بالاطباق على درجة ٣٧° س لمدة ٤٨ ساعة.

٣/ ١٠ يكون المنتج خالياً من الاحياء الدقيقة الممرضة وسمومها.

٣/ ١١ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ١٢ لاتقل نسبة دهن اللبن فى المنتج كامل الدسم عن ٣٪ ولاتقل نسبه المواد الصلبة الكلية عن ١٥٪.

٣/ ١٣ لاتقل نسبة دهن اللبن فى المنتج النصف دسم عن ١,٥٪ ولاتقل نسبه المواد الصلبة الكلية عن ١٥٪.

٣/ ١٤ لاتقل نسبه المواد الصلبة الكلية فى المنتج خالى الدسم عن ١٥٪.

٣/ ١٥ تكون متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ١٦ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ١٧ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ١٨ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الإغذية

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يجوز إضافة الملونات ومكسبات الطعم والرائحة الطبيعية والمواد المثبتة للقوام من المسموح باستخدامها غذائيا.

٤/ ٢ نسبه السكريات فى المنتج النهائى فى حدود ٥٪ بالوزن محسوبة كسكر محول.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولاتؤثر على جودته أو فى صلاحيته للاستهلاك الادمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية٠

٥/ ٢ مع مراعاة ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائيه "، والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائيه المعبأه " على أن يوضح على العبوة باللغة العربية جميع البيانات الاتية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية .

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية.

٥/ ٢/ ٢ مصنع من لبن طبيعى طازج أو مسترجع أو معاد التكوين على ان يكون ذلك بحروف مميزة.

٥/ ٢/ ٣ نسبه الدهن والمواد الصلبة.

٥/ ٢/ ٤ عبارة لبن معقم مطعم محلى على ان تكتب كلمة معقم بخط واضح ومميز.

٥/ ٢/ ٥ صافى محتويات العبوة بالوزن أو الحجم.

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمكونات والمواد المضافه.

٥/ ٢/ ٧ تاريخ الانتاج مع مدة الصلاحيه أو تاريخ انتهاء الصلاحية.

٥/ ٢/ ٨ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ اختبار قوة الحفظ :
تؤخذ عينات ممثلة من كل تشغيلة وتحفظ على درجة حرارة ٣٧ °س لمدة سبعة ايام ثم تفحص العينات للتأكد من خلوها : حدوث انتفاخ- تجبن- ارتفاع الحموضة أو تغيير فى الطعم والرائحة .

٦/ ٢ تجرى طرق الفحص والاختبار الطبيعية والكيميائية طبقا للمواصفات القياسية رقم ١٥٥" الطرق الطبيعية والتكملية القياسية الاختبار الالبان ومنتجاتها "

٦/ ٣ تجرى طرق الفحص والاختبار الميكروبيولوجية طبقا للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن.

٧- المصطلحات الفنية

لبن مسترجع .... Reconstituted milk

لبن معاد التكوين .... Recombined milk

٨- المراجع

- White, G. 1981
"Experience and common problems in U.H.T
Processing of Dairy Food"
Australian Society of Dairy Technology No. 26

- Lang.F. 1982
Flavoured Milk around the world
Milk Industry Vol. 84

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالألبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.
- معامل وزارة الصحة.
- مصلحة الكيمياء.
- المركز القومى للبحوث.
- كلية الزراعة- جامعة القاهرة.
- معهد بحوث الانتاج الحيوانى.
- كلية الزراعة- جامعة الازهر.
- شركة مصر للالبان.
- شركة جهينة للالبان.
- شركة نستلة.
- الهيئة العامة للتصنيع.

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة ٠

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES:1641/ 2005

UHT- SWEETENED FLAVOURED MILK

ICS :67.100.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality